RICETTE BIMBY- FORUM CONTEMPORA
http://www.contempora.it/10.htm (fino al 22/4/2002)

VARIE

AMARETTI DI ORISTANO....4
APERITIVO AL SEDANO....13
BISCOTTI AI CORN FLAKES....5
CIABATTA AL ROSMARINO....13
CONFETTURA BANANE E CIOCCOLATO....3
CONFETTURA DI PERE....6
CORNETTI CON MANITOBA....7
COUS-COUS AL VAPORE....10
COUS-COUS DI POLLO ALLO ZAFFERANO....11
CREMA DI LIMONCELLO....3
CREMA DI WHISKY....10
CREMA PASTICCERA DI AMIDO....12
FRAPPÉ AL CIOCCOLATO....6
GELATINA DI FRUTTA....4
GRISSINI....14
HOT-DOG....7
KETCHUP....8
LEMON PESCA DRY....12
LIEVITO PER DOLCI....5
LIMONATA....14
MAIONESE....9
MAIONESE COTTA (TIPO CALVÈ)....9
MARMELLATA ACE....3
MARMELLATA DI CACHI....3
MARMELLATA DI ZUCCHINE....4
MOUSSE DI GAMBERETTI....6
MUFFINS AL FORMAGGIO....4
NUTELLA....13
NUTELLA CON MANDORLE....13
'OH BOY' WAFFLES....9
PAN D'ARANCIA....6
PANCAKES....9
PAN-CARRÈ....13
PANELLE....10
PANINI ALLA FRANCESE....7

PANINI DOLCI AL LATTE....8
PANNA DA CUCINA O QUASI !....8
PIZZA MARGHERITA....5
PIZZA NAPOLETANA D.O.C....12
SALSA VELLUTATA AI FUNGHI....7
SEITAN....11
SGAGLIOZZE....5
SUCCO A.C.E....11
SUCCO DI FRUTTA....10
SUPPLÌ AL TELEFONO....8
TORTA CON RICOTTA E CAROTE....12
WAFFLES SALATI....8

CONFETTURA BANANE E CIOCCOLATO

(Per 4 vasetti) 950 gr di banane, 80 gr di latte, 400 gr di zucchero, 2 bustine di vanillina, 40 gr di cacao non zuccherato.

Tagliare le banane a tocchetti nel boccale. Aggiungere lo zucchero ed il latte e frullate leggermente, 30 sec. Vel da 1 a 5. Aggiungere il cacao e la vanillina, chiudere e porre il cestello sopra al coperchio. Cuocere 40 min. 100 gradi vel 2 ½. Volendo, per addensare meglio si puo' cuocere gli ultimi 5 minuti a Varoma.

Si consiglia una sola bustina di vanillina.

MARMELLATA DI CACHI

1 Kg di cachi molto maturi 800 gr di zucchero 1 limone 1 bicchierino di rum qualche goccia di aroma di vaniglia

Pulite bene i cachi e tagliateli a pezzi, spruzzateli con il succo di limone per evitare che anneriscano. Aggiungete lo zucchero e frullate per 30sec. vel.5/7. Impostate 35min. temp.100° vel. 4. Aggiungete l'aroma di vaniglia e il bicchierino di rum e proseguite la cottura per altri 10min. Al termine se la marmellata non è della consistenza desiderata continuate ancora a temp. varoma. Versate la marmellata ancora calda in vasetti già sterilizzati (io uso il microonde) e chiudeteli ermeticamente. Se volete gustarla anche con il gelato, fate ammorbidire a temperatura ambiente del gelato allo yogurt, quindi mescolatelo alla marmellata, servite in coppette guarnite con foglie di menta.

Durante la cottura usare Vel. 1. Si consiglia, dopo i 35 min. di cottura, di aspettare 1 min. a vel.0. Aggiungere poi la vanillina, il bicchierino di Rhum e quindi proseguire come da ricetta.

CREMA DI LIMONCELLO

750 gr. di limoncello; 150 gr. di latte; 150 gr. di panna liquida; 2 cucchiai di zucchero.

Inserire nel boccale il latte e lo zucchero: 5' 100° vel. 2. Versate in un recipiente e lasciate raffreddare. A latte freddo aggiungete la panna e il limoncello e mescolate bene. Conservate la crema di limoncello in bottiglie ermeticamente chiuse. Servite fresca agitando prima. "e' una ricetta che mi ha dato la mia presentatrice, ciao a tutti."

MARMELLATA ACE

600 gr di carote a pezzettoni, scorza di 2 arance e 1 limone prelevata con 1 coltellino, evitando accuratamente la parte bianca interna, due arance intere ma pelate a vivo, succo di 1 limone e mezzo, 350 gr di zucchero, 1 cucchiaino di cannella.

Mettere nel Bimby tutti gli ingredienti, preparati come detto sopra. Frullare il tutto a vel 6 per 30 secondi. Far cuocere a 100 gradi per 35 minuti, vel 2. Gli ultimi 4-5 minuti mandare a Varoma. per rendere piu' fluida la marmellata, far sbollire dopo la cottura e mandare a vel 5-6 per 20 secondi.Spero vi piaccia.

Ricetta Vorwerk Contempora approntata dalla Signora Renza Pivetti, coordinatrice del comitato di redazione per la rivista Voi...Noi...Bimby nel 1994

AMARETTI DI ORISTANO

250 gr. mandorle dolci-50 gr. mandorle amare-300 gr. di zucchero-3 albumi

Inserire nel boccale le mandorle 30sec. vel. turbo e mettere da parte. Posizionare la farfalla nel boccale perfettamente pulito e montare a neve gli albumi 2min. 40° vel. 2. Unire mandorle e cucchero 40sec vel. 2. Mettere il composto in una sacca da pasticciere e fare dei mucchietti grandi come noci su una placca da forno unta in infarinata (forse va bene anche la carta da forno). Schiacciare leggermente e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 15min. ca.

Ricetta Vorwerk Contempora S.r.l. Vedasi nostro volume "Idee per la cucina regionale 1" pagina 146.

MARMELLATA DI ZUCCHINE

1 Kg di zucchine 800 g di zucchero 1 limone 1 cucchiaino di vaniglia in polvere 4 cucchiai di Cognac

Lavare le zucchine, sbucciarle e tagliarle a pezzi. Inserire nel boccale 1/2 litro di acqua con lo zucchero: 5/6 min. 60° vel.1 (deve risultare uno sciroppo denso e omogeneo). Unire le zucchine e il succo di limone, portare lentamente da vel.1 a 5 per circa 50sec. Impostare 30min. temp.100° vel.1 Incorporare il cucchiaino di vaniglia in polvere e i 4 cucchiai di Cognac, proseguire la cottura per altri 5 min. Al termine la marmellata sarà un pò liquida, ma vi assicuro che raffreddandosi acquisterà la giusta consistenza. Versare la marmellata in vasetti di vetro già sterilizzati, chiudere ermeticamente e lasciare riposare qualche tempo prima di consumare.

Gusto veramente ottimo e delicato. Consigliamo solo minor quantità di acqua.

MUFFINS AL FORMAGGIO

INGR. 300 gr di farina 00, 150 gr di latte, 2 uova, 60 gr di burro o margarina ammorbiditi, 3 cucchiai di parmigiano, sale, pepe, 100 gr di provola o emmenthal a piccoli cubetti, mezza bustina di lievito per pizze salate (Mastro Fornaio).

Credo ci sia qualcosa di simile nel vecchio forum, non so. Io li ho inventati così ieri...Ciao! Preparazione: Mettere nel boccale le uova, la margarina e il parmigiano, 20 secondi vel 4. Aggiungere il latte, la farina, il sale e il lievito e impastare 30 sec. Vel 4-5. Aggiungere i quadretti di formaggio e una bella spolverizzata di pepe e mescolare solo con la spatola. Preriscaldare il forno a

180° e versare il composto in stampi da Muffin o pirottini singoli di alluminio, avendo cura di non riempire fino all’orlo ma circa 1 cm in meno (a me ne sono venuti 8). Cuocere per 20 minuti e lasciar freddare.

Ottimi se serviti caldi.

GELATINA DI FRUTTA

300 gr di succo di arancia e di 1 limone 200 gr di mele renette sbucciate 2 cucchiaini di miele d'acacia, 20gr di gelatina in fogli.

Inserire nel boccale il succo d'arancia, il limone, le mele a pezzetti e il miele.30" vel 4. Cuocere 5' 80° vel 2. Unire la gelatina precedentemente ammollata e strizzata 2' 80° vel 3.Terminata la cottura amalgamare il tutto 30" vel6. Versare in uno stampo inumidito e lasciare addensare in frigorifero per almeno 4 ore.

Ricetta Vorwerk Contempora S.r.l. Vedasi nostro volume "Alimentazione infantile" pagina 96.

BISCOTTI AI CORN FLAKES

150g(100) di burro, 150g(120)di zucchero,250g di farina, 2 uova, 50g di pinoli, corn flakes q.b. La dose fra parentesi è una variazione alleggerita

Mescolare tutto, meno i pinoli, a vel.6, poi aggiungere i pinoli e amalgamarli all'impasto a vel.1 spatolando. L'impasto sarà molle e così deve essere. Mettere abbondanti cornflakes in una ciotola a bordi abbastanza alti; prendere una cucchiaiata di composto direttamente dal boccale e con l'aiuto di un altro cucchiaio, farla cadere nei corn flakes e rigirarla fino alla completa ricopertura(qui si possono usare le mani chè i cornflakes ne impediranno l'impiastricciamento). Porre le pallottole su una piastra ricoperta da cartaforno e cuocere a 175°(con il mio forno;comunque non troppo caldo) per 15'.Si sfornano ancora un po' teneri, perchè raffreddandosi acquisiscono la giusta consistenza. Variazione: usando la dose alleggerita e senza pinoli, si aggiungono all'impasto 80g di cornflakes , un pizzico di lievito , 1 bustina di vanillina e 50g di uvetta(facoltative). Si lascia riposare l'impasto per 20' poi si procede alla cottura a 180° per 15'.

PIZZA MARGHERITA

Dosi per 6 persone: 1 dose di pasta per pizza, 400 gr. di pomodori maturi o una scatola di pelati, 250 gr. di mozzarella, 40 gr. di olio di oliva, 6 o 7 foglioline di basilico e sale q.b.

Preparare l’impasto pizza e lasciarlo lievitare finché avrà raddoppiato il volume. Sgonfiarlo e stenderlo in una teglia unta di olio. Disporre sull’impasto la mozzarella precedentemente tritata, i pomodori scolati e spezzettati terminare con basilico, sale e olio. Cuocere in forno caldo a 200 gr. per 10 min. e a 180° per altri 15 min. circa.

Errata Corrige Libro di Base

SGAGLIOZZE

Fare la polenta come da ricetta di Allen presente in questo Ricettario a pg.3

Far raffreddare e solidificare la polenta, anche per 24 ore. Tagliare a fette non troppo sottili (c. 1 cm di altezza), ricavando dei rettangoli di circa 5x7 cm o anche dei quadrati. Friggere in abbondante olio bollente finchè si sarà formata una crosticina dorata. Cospargere di sale e servire calde. Questo è il nome che si dà a Bari Vecchia a questo tipo di stuzzichino e spesso c'è una vecchina che le cuoce all'aperto, sulle scale di casa sua, di fronte al Castello Svevo e le vende d'inverno ai passanti infreddoliti. Si fa la coda per acquistarle il giovedì Santo, quando si visitano i sepolcri e la città vecchia viene presa d'assalto per la numerosità delle sue chiese antiche e per la presenza della Basilica di S. Nicola, patrono molto amato dai baresi e protettore dei forestieri.

La ricetta è OTTIMA! COMPLIMENTI!

LIEVITO PER DOLCI

300 gr. zucchero vanigliato "BIMBY" (con la stecca di vaniglia nel vaso di vetro), 50 gr. bicarbonato e 50 cremor tartaro.

Unire tutti gli ingredienti nel boccale a vel. turbo per pochi sec. Conservare in un recipiente di vetro ben chiuso.

PAN D'ARANCIA

3 uova-250g.zucchero-1misurino di latte-1 arancia intera-2 misurini di olio di semi(Cuore)-300g.farina-1 bustina lievito-2 cucch.ni aroma di arancia-100gr.di cedro e scorza di arancia-mandorle intere e graniglia. GLASSA:1 busta di zucchero a velo-3 cucchiai acqua-1 cucch.no aroma d'arancia

Omogeneizzare l'arancia tagliata a pezzetti(buccia compresa) e lo zucchero :40" vel Turbo. Aggiungere l'olio e le uova:2'vel.Turbo Poi aggiungere farina,latte,aroma :30" vel.5 spatolando. Mettere il lievito:30" vel.5 spatolando Versare il cedro,le scorze di arancia e le mandorle(la quantità varia in base ai gusti,150-200gr circa):20"vel.4 Versare il composto in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato, spargere sulla superficie qualche mandorla intera e infornare in forno già caldo a 180°per 45'circa. Quando il dolce è tiepido,sformarlo e preparare la glassa:scigliendo lo zucchero a velo con l'acqua e aggiungendo alla fine l'aroma d'arancia.Cospargere la superficie della ciambella e lasciar raffreddare.

Ottima.

CONFETTURA DI PERE

500 gr. di pere, 250 di zucchero,1 limone.

Sbucciare le pere e detorsolarle, mettere gli spicchi in una bacinella d'acqua con il succo di mezzo limone. Sgocciolare le pere e metterle nel boccale con il succo del restante limone, 10" a vel 4. Aggiungere lo zucchero e cuocere a 100° per30' vel 1. Gli ultimi 5' mettere a Varoma (controllare se vi sembra il caso di continuare qualche altro minuto a varoma). Attendere qualche minuto e per 15" circa frullate da velocità 1 a 6. Io ho proceduto ad invasarne metà, l'altra metà ho aggiunto 10 gr di cacao amaro ed ho cotto un paio di minuti. E' molto buona anche così. Se la provate fatemi sapere! Grazie

Ottima. Da provare!

FRAPPÉ AL CIOCCOLATO

Ingredienti:5 cubetti di ghiaccio, 150 gr. di latte magro, 2 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai di cacao amaro.

Esecuzione: inserire nel boccale ghiaccio e zucchero 10 sec. vel. 8. Posizionare la farfalla,aggiungere i due cucchiai di cacao amaro e 150 gr. di latte magro, vel. 2-3 per 15 sec. e servirlo subito..

MOUSSE DI GAMBERETTI

Dose 8/10 persone: 300 gr. di gamberetti, 100 gr. di latte, 1 lt di acqua, 1/2 mis. di farina, 20 gr. di burro, succo di 1/2 limone, 1 cucchiaio di aceto, 1/2 compressa di gelatina, 1/4 di dado, sale q.b.

Pulire i gamberetti e posizionare nel cestello. Inserire nel boccale l'acqua e il sale 7 min. 100° vel. 1. Posizionare il cestello 4 min. 100° vel. 1, toglierlo e metterlo da parte. Utilizzare un misurino e mezzo dell'acqua usata per la cottura, per sciogliere la gelatina 4 min. vel. 4. Aggiungere l'aceto, travasare in una ciotola e lasciare intiepidire. Inserire nel boccale latte, burro, farina e dado 5 min. 90° vel. 5. Versare dal foro del coperchio, con lame in movimento a vel. 5, 250 gr. di gamberetti e poi portare per 10 sec. a vel. 8. Aggiungere la gelatina e il succo di limone 20 sec. vel. Turbo. Travasare il composto in uno stampo bagnato e passare in frigorifero per almeno 12 ore. Sformare, decorare con gamberetti interi, spicchi di limone e servire.

CORNETTI CON MANITOBA

500 g di farina d'America, 1 cubetto di lievito, zucchero 80gr., burro sciolto 100 gr. 2 uova. latte ml 200, vanillina, un cucchiaino di sale, zucchero in granella.

Scaldare il latte (20'' a 50°), sciogliervi lo zucchero e il lievito (pochi secondi), introdurre la farina, le uova, la vanillina e il cucchiaino di sale. Io faccio andare il tutto per un minuto e mezzo a velocità 5 e poi un minuto a velocità spiga. Lascio riposare la pasta nel boccale per circa mezz'ora, quindi travaso su una spianatoia e formo briosche o cornetti che lascio ulteriormente lievitare , finchè

non raddoppiano (un'ora circa). Inforno a 190° per 15/20 minuti. Riescono sempre a meraviglia. Poichè non sono molto dolci, prima di infornarli si cospargono di zucchero.

Il risultato è delizioso. Suggeriamo per chi possiede un forno ventilato di cuocere i cornetti per 15 minuti alla temperatura di 180°C.

SALSA VELLUTATA AI FUNGHI

500 gr. di acqua, 20 gr. di dado Bimby, 50 gr. di farina, 20 gr. di prezzemolo, 25 gr. di burro, 100 gr. di funghi freschi, 1 tuorlo, noce moscata e pepe q.b.

Inserire nel boccale funghi e prezzemolo: 10" vel. 9. Unire tutti gli altri ingredienti tranne il tuorlo: 7' 90º vel. 4. Dopo 6' aggiungere il tuorlo. E' ottima calda, servita con crostini scaloppine o bistecche.

PANINI ALLA FRANCESE

3mis. latte-1lievito di birra-1 mis. olio di semi-20gr zucchero-10gr sale-200gr farina integrale-100gr crusca-100gr farina tipo "0"-100gr farina tipo"oo" BOCCALE:olio latte zucchero lievito:40° 40 sec vel.1 Farina sale vel 5 20 sec + 2 min. vel spiga.

Lasciare lievitare-stendere l impasto (non troppo sottile) attendere ancora 1 ora e metterli in forno preriscaldato per circa 20 min.

HOT-DOG

200 gr di latte, 50 gr di acqua, 50 gr di olio, 500 gr di farina, sale, 1 cubetto di lievito, würstel

Mettere l’acqua, l’olio, il latte, il sale e il lievito nel boccale 1 min. 50° vel. 2, dopodiché aggiungere la farina 20 sec. vel 6 e 1 min. vel Spiga. Togliere l’impasto, stenderlo sull’asse da impastare e con il matterello fare una sfoglia alta circa 1 cm.. Avvolgere uno ad uno i würstel con la pasta e dopo averli posizionati su una teglia ricoperta di carta da forno, lasciarli lievitare per circa 30 min., spennellarli con 1 rosso d’uovo e latte infornarli, a forno caldo a 180° per il tempo necessario a farli dorare. Toglierli e servire

Diversi dai soliti salatini. Si possono servire in qualsiasi momento. Veramente ottimi.

PANNA DA CUCINA O QUASI !

2 mis. latte, 4 mis. olio di semi

inserire nel boccale il latte, poi con le lame in movimento vel. 5 aggiungere olio di semi. Frullare da vel.5 fino vel. 8 per 30 secondi. Da utilizzare quando si e' senza la vera panna.

KETCHUP

Inserire 500g di pomodori perini maturi senza acqua di vegetazione, 50g di peperone rosso, 20g di cipolla bianca, 30g di carote, 60g di coste di sedano e 1 spicchio d'aglio: 1'Turbo e 5'100°vel.4. Aggiungere 1/2 mis.di aceto bianco:3'100°vel.4, tenendo il mis.inclinato. Unire 30g di zucchero di canna, 1/2 cucchiaino di senape, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di timo e 1/2 cucchiaino di sale: 3'100°vel.4. Aggiungere infine 10 g di olio e 1 cucchiaio di fecola di patate: 3'100° vel 4. Lasciar raffreddare. Si serve con carni bollite e, MacDonald docet, con le patate fritte. Si conserva mettendola in vasi sterilizzati e facendoli bollire per 10-15 minuti.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal libro "Idee per Sfizi e Sfarzi sulla Vostra tavola" pag. 25

SUPPLÌ AL TELEFONO

300 gr. di riso arborio- 2 uova-1 mozzarella di bufala-10 gr.di funghi secchi-2 cucchiai di parmigiano grattugiato-80gr.di carne tritata-1 fegatino- 1ventriglio di pollo-4 cucchiai di olio extravergine di oliva-1/2 cipolla-250gr. di pomodori pelati-60gr. di pangrattato-30 gr.di burro- olio per friggere-sale-pepe.

Tagliate una mozzarella di bufala a dadi di media grandezza.Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida.Inserire nel boccale l'olio e la cipolla 3min 100° vel.1.Inserire il fegatino, il ventriglio e i funghi rinvenuti e strizzati per 15sec vel 6.Unire la carne trita e lasciare insaporire per qualche secondo a velocità 2.Unire i pomodori,il sale e il pepe e cuocere per 20 minuti a 100°vel.1.Nel frattempo avrete lessate il riso per 12/13 minuti in acqua salata, scolatelo e conditelo con 30 gr. di burro,2 cucchiai di parmigiano grattugiato,2 uova e il pepe. Modellate con il riso condito delle grosse crocchette sistemando all'interno un dado di mozzarella. Passate i suppì così formati nel pangrattato e quindi friggeteli nell'olio. Scolateli su carta da cucina e serviteli ben caldi.

Il sugo è favoloso... anche il supplì!

WAFFLES SALATI

230 gr. di farina 1 cucchiaino di lievito 1/2 cucchiaino di sale 2 albumi 2 tuorli 230 gr. di latte 100 gr. di olio di semi o margarina sciolta

Montare a neve gli albumi e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire la farina, il sale e il lievito. Portare il timer su 30 secondi ed avviare a vel. 2. Con lame in movimento inserire i tuorli, il latte e l'olio (o il burro fuso). Alla fine unire gli albumi montati a neve. Cuocere negli appositi stampi. A questa ricetta base si possono aggiungere altre cose: pancetta tritata o formaggio grattugiato sopra ognuno prima di cuocerli.

Consigliamo di provare la ricetta adattata. Secondo Noi si avvicina maggiormente ai nostri gusti.

PANINI DOLCI AL LATTE

500 gr.di farina tipo 00, 220 gr. di latte, 80 gr. di zucchero, 60 gr. di olio di oliva, 3 rossi d'uovo, 1 cubetto di lievito di birra, 1/2 cucchiaino di sale fino.

Versare nel boccale il latte, lo zucchero, l'olio e il lievito 10 sec. vel. 3. Unire i tuorli, la farina, il sale 30 sec. vel. 5 poi 50 sec. vel. Spiga. Lasciate lievitare l'impasto per circa 1 ora. Trascorso il tempo indicato, rilavorare la pasta per 30 sec. vel. 5 e 50 sec. vel. Spiga. Formare delle palline e adagiarle su carta da forno, coprire con un telo e lasciarle lievitare per circa 20 min. Infine spennellarne la superficie con l'albume d'uovo. Cuocere in forno caldo a 180-190° per circa 25 min. Il tipo di panino va consumato in giornata oppure, una volta fuori dal forno, fatto raffreddare e messo nel congelatore.

Ricetta presa dalla rivista Voi...Noi...Bimby (Gennaio 2002 - scheda 6)

MAIONESE

1 uovo + 1 tuorlo, 1 cucchiaio aceto balsamico, il succo di 1/2 limone, 450/500 g.olio di semi. sale q.b.

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti ad esclusione dell'olio. Mettere la farfalla e frullare a vel. 3 per circa 2 minuti (o finche' non si e' finito di inserire l'olio)con il misurino leggermente inclinato versando l'olio lentamente a filo. Se non volete sporcare il coperchio durante l'esecuzione della ricetta utilizzate questo piccolo espediente : ricoprire la parte interna del coperchio con pellicola trasparente forandola all'altezza del buco del coperchio.

MAIONESE COTTA (TIPO CALVÈ)

60 gr di aceto di mele,succo di un limone, 2 uova, 4 etti di olio di semi, un cucchiaino raso di sale.

Inserire nel boccale l'aceto e fare andare per 5' temp. varoma vel.1 senza misurino. Posizionare la farfalla, aggiungere il succo di limone e con lame in movimento a vel.3 buttare le uova. Aggiungere l'olio a filo (sempre a vel.3) e poi quando è stato versato completamente (occorrono circa 2') fare andare per 10" vel.6.Mettere in un barattolo e conservare in frigorifero. Si mantiene anche per un mese.

Abbiamo seguito alla lettera i Suoi preziosi consigli. Ora il barattolo è nel Nostro frigorifero. La riproveremo tra circa tre settimane.

'OH BOY' WAFFLES

80 gr. di farina, 1 cucchiaino di lievito, un pizzico di sale, 1 cucchiaio e 1/2 di zucchero, 2 uova sbattute, un misurino di latte, 2 cucchiai di olio di semi (o burro fuso).

Inserire nel boccale farina, zucchero, lievito e sale. Portare il timer su 30 sec. e avviare a vel. 2. Con lame in movimento, inserire l'uovo, il latte e i 2 cucchiai di

olio di semi (o il burro fuso) fino allo scadere del tempo. Sul padellino delle crepes unto, versare a cucchiaiate e trattare come una crepes.

Sarebbe bello riuscire a procurarsi la doppia piastra americana. Fateci sapere se Vi sono piaciuti.

PANCAKES

80 gr. di farina, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaino di lievito, 1/2 cucchiaino di sale, 1 uovo sbattuto, 1 misurino di latte, 2 cucchiai di olio di semi

Inserire nel boccale farina, zucchero, lievito e sale. Portare il timer su 30 sec. e avviare a vel. 2. Con lame in movimento, inserire l'uovo, il latte e i 2 cucchiai di olio di semi fino allo scadere del tempo. Sul padellino delle crepes unto, versare a cucchiaiate e trattare come una crepes.

Sarebbe bello riuscire a procurarsi la doppia piastra americana. Fateci sapere se Vi sono piaciuti.

SUCCO DI FRUTTA

3 pere mature sbucciate e private dei semi, 2 cucchiai di zucchero, 250 gr. di acqua, 1 cucchiaino di succo di limone.

Inserire nel boccale l'acqua e lo zucchero: 3 min. 90°C vel.2. Aggiungere la frutta e il succo di limone: 20 sec. vel.6. Cuocere: 5 min.90°C vel.2. Amalgamare il tutto: 40 sec. vel.6. Servire tiepido o fresco. N.B. Volendo si possono sostituire le pere con le mele o le pesche o le albicocche mature. Per conservare i succhi di frutta a lungo utilizzare bottiglie resistenti al calore, tappate ermeticamente e sterilizzarle mediante ebollizione.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal libro "120 idee per l'alimentazione infantile"

CREMA DI WHISKY

5 tuorli, 400 gr. di latte, 200 gr. di zucchero, 50 gr. di whisky, mezzo mis. di caffè liofilizzato, 50 gr. di alcool puro, 1 bustina di vanillina.

inserire nel boccale i tuorli, il latte, lo zucchero e il whisky, cuocere 5 min. 80° vel. 4. Lasciare intiepidire ed unire gli altri ingredienti, 20 sec. vel. 4. Una volta raffreddato, travasare in una bottiglia da liquore e conservare in frigo (si conserva un mese circa)

PANELLE

250 gr. di farina di ceci, 750 gr. di acqua, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, succo di limone a piacere, sale e pepe q.b., olio per friggere

Inserire nel boccale acqua, farina di ceci, sale e pepe: 10 min. 80° vel.3 e 10 min. 90° vel.4 aumentando gradualmente la velocità fino a vel.6 man mano che il

composto si addensa. Unire, 30 sec. prima del termine della cottura, il prezzemolo. Versare il composto in una lattina vuota cilindrica di olio di semi e lasciare raffreddare almeno 4 ore. Togliere e tagliare il cilindro ottenuto a fette di 4 mm. circa. Friggere le panelle in abbondante olio caldo fino a quando saranno dorate. Sono buonissime calde in un panino e ottime servite come antipasto spruzzate con succo di limone. Ricetta presa dal libro "idee per la cucina regionale C"

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Idee per la cucina regionale" vol. 3

COUS-COUS AL VAPORE.

Preparazione di base. Dose per 6 persone: 500 gr. di cous-cous precotto, 2 cucchiai di olio, sale q.b.

Inserire nel boccale 500 gr. di acqua e portarla all'ebollizione 6 min. 100° vel. 1. Nel frattempo mettere in una terrina grande il cous-cous e aggiungere poco per volta 3 mis. di acqua fredda e il sale. Mescolare bene con le mani per evitare che si ammassi. Quando avrà assorbito tutta l'acqua e si sarà gonfiato aggiungere l'olio e rimescolare ancora. Sistemare ora il cous-cous nel Varoma e nel vassoio, sgranandolo bene aiutandosi con una forchetta. Quando l'acqua bolle posizionare il Varoma sul boccale e cuocere: 10 min. temp. Varoma vel. 1. A questo punto si può utilizzarlo come contorno per carni, pesci o verdure come descritto nelle varie ricette

COUS-COUS DI POLLO ALLO ZAFFERANO

Dose per 6 persone: 1 pollo intero senza pelle tagliato a pezzetti, 300 gr. di ceci lessati, 100 gr. di uvette secche, 1 bustina e mezzo di zafferano, 1 cucchiaino di cumino, tre grosse cipolle, 250 gr. di cous-cous precotto, 3 cucchiai di olio di oliva, sale e pepe q.b.

Preparare il cous-cous e mettere da parte. Salare e pepare il pollo. Insaporirlo con metà del cumino. Affettare finemente le cipolle, metterne un terzo sul fondo del Varoma, appoggiarvi sopra il pollo, cospargerlo di uvetta e coprire con un altro terzo di cipolle. Inserire nel boccale 1.200 gr. di acqua, sciogliervi lo zafferano e il cumino rimasto, aggiungere sale, pepe, le ultime cipolle, i ceci scolati e portare ad ebollizione: 10 min. 100° vel. 1. Posizionare il Varoma completo sul boccale e cuocere: 45 min. temp. Varoma vel. 1. Posizionare nel Varoma il vassoio con il cous-cous e continuare la cottura. Al termine disporre il cous-cous sul piatto di portata formando un cono con la fontana al centro. Sistemarvi il pollo con le cipolle e le uvette. Bagnare con il brodo e i ceci a cui si sarà aggiunto l'olio a crudo. E' un piatto gustoso e piacevole da servire caldo con il resto del brodo a parte.

SEITAN

Dal libro Varoma: Dose per 300 g: 700 g di farina di manitoba (o 350 g di grano tenero e 350 g di grano duro), 10 cm di alga kombu, zenzero fresco, 3 cucchiai di salsa di soia (shoyu).

Preparazione: Inserire nel boccale la farina e 400 g d'acqua; 30 sec vel 6 e un min vel spiga. Togliere l'impasto dal boccale e farne una palla e metterlo in una terrina coperto di acqua tiepida per 30 minuti. Passati i 30 minuti impastare ancora nell'acqua finchè questa diventa bianca, facendo attenzione che l'impasto rimanga sempre unito. Disporre l'impasto in colapasta con i fori non troppo larghi. Mettere il colapasta sotto il rubinetto, fare uscire un filo sottile d'acqua e lavorare l'impasto sotto l'acqua. Man mano che l'operazione procede, l'impasto ridurrà il suo volume acquistando una consistenza gommosa. Sarà pronto quando non usirà più amido (quando l'acqua di lavaggio non sarà più bianca) e quando, tagliandolo con un coltello, la sua sezione risulterà uniforme. Si sarà ottenuto in questo modo, il glutine che prende il nome di Seitan. Inserire nel boccale 300 g d'acqua e l'alga kombu: 10 min 100° vel 1. Nel frattempo dare al glutine la forma di un salamotto e disporlo nel varoma. Quando l'acqua bolle, posizionare il varoma sul boccale: 15 min temp varoma vel 1. Terminato il tempo togliere il glutine dal varoma, tagliarlo a fette dello spessore di un cm e 1\2 e metterlo nel cestello. Aggiungere al liquido rimasto nel boccale qualche fetta di zenzero fresco e la salsa di soia. Posizionare il cestello e cuocere 60 min 100° vel 4. Si ottiene così il seitan, che, messo in un barattolo di vetro col liquido di cottura, si conserva in frigo per una settimana. Nota: Il Seitan (glutine o proteina vegetale o carne di soia) può essere utilizzato al posto della carne in moltissime preparazioni: spezzatini, ragù, polpettoni, spiedini, ecc..La salsa di soia e l'alga kombu si trovano in tutti i negozi di alimenti naturali e in molte erboristerie. lo zenzero fresco si trova nei negozi di primizie, di alimenti naturali e spesso nei mercati.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Idee per il Tuo Varoma" pag. 24.

SUCCO A.C.E.

100 GR. DI ZUCCHERO, 8 CUBETTI DI GHIACCIO, 1 ARANCIA, 1 CAROTA, 1 LIMONE, 500 GR. DI ACQUA
PULIRE LA CAROTA, SBUCCIARE A VIVO L'ARANCIA ED IL LIMONE. INSERIRE NEL BOCCALE ASCIUTTO LO ZUCCHERO 20 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE IL GHIACCIO 20 SEC. VEL. TURBO. INSERIRE LA FRUTTA E LA CAROTA ED OMOGENEIZZARE 2 MIN. VEL. TURBO. INSERIRE L'ACQUA 10 SEC. VEL.2. METTERE IL CESTELLO E FILTRARE LA BIBITA. E' CONSIGLIABILE BERLA SUBITO PER AVERE UN OTTIMA CARICA VITAMINICA.

PIZZA NAPOLETANA D.O.C.

250gr.di farina "00", 250gr.di semola rimacinata di grano duro, 1/2 lievito di birra, 40 gr. di olio d'oliva, 250 gr. di acqua, 1 cucchiaio scarso di sale fino.

Inserire nel boccale l'acqua, il lievito, le farine, l'olio e il sale:30 sec. velocità 4 e 1 minuto velocità SPIGA. Con l'impasto formare 4 palline e farle lievitare 1 ora e mezzo coperte con un canovaccio. Infine stenderle con il matterello (o con le mani come un vero pizzaiolo), farcirle ed infornarle.

Ottima! L'impasto ideale per la tipica pizza tonda.
Molto fine e leggera. Complimenti.

TORTA CON RICOTTA E CAROTE

Per la pasta: 250 gr. di farina;100 gr. di burro morbido;60 gr. di acqua fredda;sale q.b. Per il ripieno:2 o 3 carote medie crude;1 etto e 1/2 di ricotta;2 uova;1/2 misurino di pane grattugiato;sale e parmiggiano q.b.

Per la pasta: Inserire nel boccale la farina e tutti gli altri ingredienti 15 sec. vel.6. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e metterlo in frigo per 15 min. (vedi Pasta Brisè nel libro base nuovo). Tritare le carote 30 sec. vel.4, aggiungere la ricotta il parmiggiano, le uova, il sale ed il pane grattugiato 20 sec. vel. al secondo cucchiaio. Prendere una piastra da forno, ungerla ed infarinarla un pochino, e con il mattarello lavorare metà pasta, stenderla e metterla nella teglia. Aggiungere il ripieno (nella teglia) e stendere la seconda parte dell'impasto utilizzandola per coprire la torta. Infornare per circa 50 min. a 200°C. Una mia osservazione è che rimane un poco sbiadita, perciò si potrebbe provare a spennellare la parte sopra con 2 cucchiai di latte ed un tuorlo sbattuti, così dovrebbe prendere un po di colore...ma ancora non ho provato

Molto fine e leggera. Complimenti.

LEMON PESCA DRY

1 SCATOLA DI PESCHE SCIROPPATE SUCCO DI 1/2 LIMONE 1 LIMONE A FETTINE 1 MIS. DI MARTINI ROSSO 6 CUBETTI DI GHIACCIO

Inserire nel boccale il ghiaccio e le pesche sgocciolate:30sec vel 7 Unire lo sciroppo delle pesche, succo di limone e il martini:20 sec vel 5. Servire subito in flut decorati con una fetta di limone.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Idee per i Vostri menù" pag. 155.

CREMA PASTICCERA DI AMIDO

525g. di zucchero 375g.di acqua 225 g.di amido 6 rossi d'uovo 750 g.di latte 2 vanilline un po di strega

inserire nel boccale tutti gli ingredienti vel.4 70°min15

Suggeriamo di utilizzare le seguenti quantità: 1 lt. di latte intero, 130 gr. di zucchero, 100-120 gr. di amido, 6 rossi d'uovo, 1 bustina di vanillina, mezzo misurino di liquore Strega. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 13-15 min. 90° vel. 4.

NUTELLA CON MANDORLE

6o gr di mandorle tostate 6o gr di zucchero vanigliato(ne va poco, perchè la cioccolata kinder è già tanto dolce) 150 gr di cioccolato Kinder 50 gr di cioccolato fondente 30 gr di burro 90 gr di latte scremato.

Ricetta di Anna Maria Salve, (presa dal vecchio forum per chi non riesce a visualizzarla).Per consumare la cioccolata delle tante uova di Pasqua.Polverizzare le mandorle e lo zucchero per 30" a vel. turbo; aggiungere il cioccolato 20" turbo; unire tutti gli altri ingredienti e cuocere 5', 50°, vel 4. Versare in un barattolo e lasciare raffreddare. Ha un gusto più leggero, per via delle mandorle ed è un pò più cremosa.

PAN-CARRÈ

200 gr. farina manitoba; 200 gr. farina 00; 240 gr. latte parz.scremato; 1/2 cubetto lievito birra; 50 gr. olio di oliva; 8 gr. sale fino; 16 gr. zucchero;

Inserire nel boccale il latte, lo zucchero e l'olio: 45 sec. 90° vel.1. Azzerare la temperatura e inserire il lievito: 6 sec. a vel.5. Aggiungere le farine e il sale: 1 minuto vel.4-5 e poi 1 minuto e 1/2 vel.spiga. Lasciar riposare l'impasto per 30 minuti nel boccale chiuso. Travasare l'impasto in uno stampo da plum-cake da 30 cm. imburrato o foderato con carta forno livellandolo bene e far lievitare in luogo tiepido per circa 1 ora e 1/2 - 2 ore. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.

Ottimo.

NUTELLA

INGREDIENTI: 100 GR CIOCCOLATO BIANCO 100 GR CIOCCOLATO FONDENTE 50 GR BURRO 80 GR LATTE 60 GR NOCCIOLE 80 GR ZUCCHERO

POLVERIZZARE NEL BOCCALE LO ZUCCHERO CON LE NOCCIOLE PER 30 SEC. A VEL TURBO. UNISCI IL CIOCCOLATO E PORTA PER ALTRI 20 SEC. VEL TURBO. AGGIUNGI IL LATTE ED IL BURRO 5 MIN. TEMP. 50° VEL 4. TRAVASARE SUBITO IN UN VASETTO, CHIUDILO ERMETICAMENTE E CONSERVALO IN FRIGORIFERO. BACI DA ANNAMARIA (CT)

APERITIVO AL SEDANO

2limoni pelati a vivo e tagliati a metà 1 limone con la buccia diviso in 2 1 mis di zucchero 2 gambi di sedano verde (la parte esterna che di solito non si usa) 600 gr di acqua 4-5 cubetti di ghiaccio 2limoni pelati a vivo e tagliati a metà 1 limone con la buccia diviso in 2 1 mis di zucchero 2 gambi di sedano verde (la parte esterna che di solito non si usa) 600 gr di acqua 4-5 cubetti di ghiaccio

fare lo zucchero a velo vel 4 + turbo.Tritare 4-5 cubetti di ghiaccio a vel 5-6.Aggiungere tutto il resto tranne l'acqua e tritare per 10 sec.A motore spento, aggiungere l'acqua e mescolare per pochi sec a vel 3.Filtrare usando il cestello.A questa bevanda volendo si può aggiungere Gin, Vodka o Martini.

Ci fa molto piacere vedere adattate ai propri gusti le nostre ricette.

CIABATTA AL ROSMARINO

300 gr. acqua, 20 gr. olio oliva, un cucchiaino zucchero, 12 gr. sale, 1/2 cubetto lievito birra, 250 gr. farina manitoba, 250 gr. farina 00, 6/7 cucchiaini da tè colmi di rosmarino secco tritato,

Inserire nel boccale l'acqua, il cucchiaino di zucchero e l'olio: 45 sec. 90° vel.1. Azzerare la temperatura e inserire il lievito: 6 sec. vel.5. Aggiungere le farine, il sale e 4 cucchiaini da tè di rosmarino: 1 min. vel.3/4. Aggiungere il restante rosmarino: 1 min. vel.spiga. Lasciar riposare l'impasto nel boccale per circa 20 minuti. Versarlo poi sulla spianatoia e, cospargendolo leggermente di farina, formare 4/5 ciabatte che saranno messe a lievitare in ambiente tiepido direttamente sulla teglia del forno foderata di carta da forno e coperte da un panno per circa 2 ore/2 ore 1/2. Portare il forno a 225° e cucinare per 8 min., abbassare poi la temperatura a 200° e terminare la cottura per circa 10-15 min. (fino a brunitura). E' buono anche tagliato a fettine e tostato leggermente: si esalta cosi' il sapore del rosmarino.

E' perfetta. Consigliamo di pesare prima la farina e di inserirla con lame in movimento a vel 3-4.

GRISSINI

INGR. 250 gr di farina 00, 250 gr di farina Manitoba, 230 gr di acqua tiepida, 50 gr di olio extra v., 10 gr di zucchero, 15 gr di sale, semi di sesamo o papavero, un cubetto di lievito di birra.

Mettere nel boccale l’acqua, lo zucchero e il lievito, mescolare a vel 2-3 per 20 secondi e lasciar riposare per 5 minuti. Aggiungere poi l’olio e la farina, iniziare ad impastare a vel 2-3 e aggiungere il sale dal foro del coperchio. Incrementare la vel fino a 5-6 e impastare per 40 sec finche’ non si forma una palla. Nel frattempo, intiepidire il forno a 40-50 gradi e spegnere. Impastare a vel Spiga per 50 secondi. Trasferire l’impasto in una ciotola con 3 cucchiai di olio e.v. e far rotolare bene la palla. Mettere a lievitare nel forno coperto da pellicola per 35 minuti. Prendere l’impasto e lavorarlo su un piano in farinato. Formare un salame di 12 cm di diametro circa, dal quale col tagliapasta ricaverete circa 20 rettangoli. Con le mani leggermente infarinate, allungate i rettangoli ottenuti e arrotondateli, come si fa per l’impasto da gnocchi. Appiattiteli un po’ e poi, leggermente oliando il ripiano, fate passare i grissini nei semi di sesamo o papavero, facendo ben aderire. Cuocete in forno preriscaldato a 200-220° per 15 minuti massimo, a seconda della morbidezza o croccantezza che volete raggiungere.

Buonissimi. Consigliamo di pesare prima la farina e mettere insieme il sale. Inserire con lame in movimento vel. 2-3.

LIMONATA

2 limoni grossi maturi, 80 gr. di zucchero, 1 litro d' acqua fresca.

tagliare i limoni in 4 spicchi ciascuno, inserirli nel boccale con gli alri ingredienti, 4 colpi vel. turbo da 3 secondi ciascuno, filtrare con il cestello e servire.

I limoni possono essere pelati a vivo, oppure uno con la buccia e uno senza. Fredda è squisita